thermomix

THERMOMIX TM31

GUIDE D'UTILISATION A conserver pour consultation ultérieure











TABLE DES MATIÈRES

POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

Le Thermomix TM31 est destiné à un usage domestique ou à des domaines d'application similaires. Il est conforme aux normes de sécurité les plus avancées. Pour votre propre sécurité, lisez attentivement le présent guide d'utilisation avant la première utilisation de l'appareil et étudiez minutieusement les points suivants.
Conservez le présent guide d'utilisation en lieu sûr pour une consultation ultérieure. Il fait partie intégrante du Thermomix TM31. Il devra donc accompagner l'appareil en cas d'utilisation par une tierce personne.
Le Thermomix TM31 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions portant sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Le Thermomix TM31 est conforme aux normes de sécurité du pays dans lequel il a été vendu par une organisation agréée par Vorwerk.
La conformité aux normes de sécurité locales ne peut être garantie si le Thermomix TM31 est utilisé dans un autre pays.
En conséquence, Vorwerk décline toute responsabilité pour tous dommages susceptibles de résulter d'une telle utilisation.

Danger d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée.
- N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix TM31 dans l'eau. Utilisez uniquement un linge humide pour nettoyer le bloc moteur de votre appareil. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau ni de crasse qui pénètre dans l'appareil.
- Inspectez périodiquement votre appareil, ses accessoires incluant le bol de mixage et le cordon d'alimentation pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Clients de Vorwerk France ou une station technique agréée par Vorwerk France.
- Le Thermomix TM31 ne doit être réparé que par le service clients compétent de Vorwerk ou par une station technique agréée par Vorwerk France. Cette règle est également applicable en cas de détérioration du cordon d'alimentation qui ne peut être remplacé que par le service clients de Vorwerk ou par une station technique agréée par Vorwerk France. Une réparation incorrecte ou une manipulation inexperte peut présenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux

- Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

- Placez une quantité maximale de 2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.
- Utilisez le Thermomix TM31 uniquement avec le joint du bol de mixage correctement monté et propre. Examinez régulièrement le joint pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Remplacez le joint immédiatement en cas de dommage ou de fuite, au plus tard tous les 2 ans.
- N'ouvrez le bol de mixage qu'après l'arrêt, quand les aliments mixés ne tournent plus. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez des vitesses de rotation élevées supérieures à la vitesse 5.
- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol de mixage par la force. N'ouvrez le couvercle du bol de mixage qu'une fois que le sélecteur de vitesse est pointé sur la position couvercle ouvert.
- N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60°C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix TM31. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.
- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées par l'ouverture du couvercle du bol de mixage. Placez le gobelet doseur correctement dans le trou du couvercle et laissez-le en place lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage) à vitesse de rotation moyenne (3–6) et élevée (7–10, turbo).
- Lorsque vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C) ne tenez pas le gobelet doseur et n'appuyez pas sur le bouton turbo.
- N'utilisez pas la température Varoma pour réchauffer ou cuire de grandes quantités de nourriture.
- Utilisez uniquement les vitesses lentes lors du choix de la température du Varoma. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.
- Veillez à placer le Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, en particulier quand vous utilisez le Varoma.
- Veillez à positionner correctement le Varoma sur le bol de mixage et l'appareil.

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Prenez garde aux émissions de vapeur bouillante par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours de fonctionnement.
- Maintenez le Varoma par ses poignées latérales uniquement.
- N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.
- Tenez le couvercle du Varoma de manière à éviter les brûlures par les émissions de vapeur ou les écoulements de liquides brûlants quand vous l'enlevez.
- Prenez garde aux émissions de vapeur qui continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol de mixage quand vous ôterez le Varoma.
- Eloignez les enfants du Thermomix TM31 quand vous utilisez le Varoma et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.
- Vérifiez que l'ouverture du couvercle du bol de mixage, les trous du Varoma et du plateau à vapeur ne soient pas obstrués, au risque d'émissions incontrôlées de vapeur.

Danger de blessure par contact avec des éléments chauds

- Tenez toujours l'appareil hors de portée des enfants, et veillez à les mettre en garde, le bol de mixage ou le Varoma pouvant devenir très chaud.

Danger de blessure par projection d'aliments froids (température inférieure à 60°C)

- Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix TM31 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous appuyez sur le bouton Turbo pour hacher ou mixer les aliments froids.

Danger de blessure par utilisation d’accessoires ou d’équipement non conçus pour l’appareil

- Utilisez seulement les accessoires fournis avec le Thermomix TM31 (page 10–11) ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix.
- N’utilisez jamais le Thermomix TM31 en combinaison avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix.
- Utilisez uniquement le gobelet doseur pour fermer le trou du couvercle du bol. Ne recouvrez pas le bol de mixage d’un torchon ou d’objets similaires.
- Utilisez uniquement la spatule dotée d’un disque de sécurité pour brasser les aliments dans le bol de mixage. N’utilisez jamais d’autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s’accrocher dans l’ensemble couteaux en rotation et de provoquer des blessures.
- Refermez le couvercle du bol de mixage avant d’introduire la spatule par le trou du couvercle du bol de mixage.

Risque de détérioration de l’appareil lui-même

Le Thermomix TM31 peut bouger

- Placez votre Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, afin qu’il ne puisse pas glisser. Posez le Thermomix à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l’appareil pour le protéger d’une chute. Lors de la préparation d’une pâte ou d’un mixage, un déséquilibre peut se produire dans le bol de mixage qui, dans certaines circonstances risque de provoquer un déplacement de l’appareil complet. Par conséquent, ne laissez pas l’appareil sans surveillance pendant qu’il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

Risque de détérioration

- **Par la vapeur chaude :** prévoyez un dégagement suffisant au-dessus et autour du Thermomix TM31 et du Varoma (placards suspendus, étagères) afin d’éviter toute détérioration provoquée par les émissions de vapeur bouillante.
- **Par une source de chaleur extérieure :** prévoyez une distance suffisante entre l’appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, fours etc.
  Ne placez pas le Thermomix ou son cordon d’alimentation sur une source de chaleur (telle que plaque électrique ou plaque de cuisson, cuisinière, four) dont la mise en marche accidentelle risque d’endommager l’appareil.
- **Par un écoulement de nourriture :** assurez-vous de la présence du joint sur l’ensemble couteaux. En l’absence du joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s’écouler et d’endommager l’appareil.
- **Par un refroidissement insuffisant du Thermomix :** assurez-vous que les aérations de chaque côté de l’appareil sont toujours propres sans éclaboussure de liquide ou de graisse. Sinon, il y a risque de détérioration de l’appareil.
- **Par une mauvaise utilisation :** utilisez le Thermomix TM31 uniquement sur courant alternatif, avec un branchement électrique installé par un professionnel. Le voltage et la fréquence du secteur doivent correspondre à ceux indiqués sur la plaque signalétique (sur le socle de l’appareil).

DONNÉES TECHNIQUES

Normes/ Sécurité	
Moteur	Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W. Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 200 tours/min (Vitesse mijotage 40 tours/min). Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Balance	Pesée de 5 à 100 g par tranche de 5 g ; 100 g à 2 kg par tranche de 10 g jusqu'à 6 kg maxi.
Bloc moteur	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés Capacité maximale 2 litres.
Alimentation secteur	Uniquement en courant alternatif 220…240 V, 50/60 Hz. Puissance totale absorbée 1 500 W. Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 mètre.

Dimensions et poids	**sans Varoma**		**Varoma**	
Thermomix TM31	Hauteur	30,0 cm	Hauteur	11,8 cm
	Largeur	28,5 cm	Longueur	38,5 cm
	Profondeur	28,5 cm	Largeur	27,5 cm
	Poids	6,3 kg	Poids	0,8 kg

INTRODUCTION/ SERVICE CLIENTS

Chère Cliente,
cher Client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix TM31 ! Pendant la dégustation culinaire, vous avez expérimenté et évalué avec vos cinq sens tous les bénéfices du Thermomix.

Un conseiller Thermomix TM31 expérimenté vous a aidé à découvrir toutes les fonctions possibles pour une utilisation parfaite en fonction de vos besoins. Maintenant, vous avez sûrement hâte d'utiliser le Thermomix TM31 et de profiter pleinement d'une cuisine plus saine, plus naturelle, plus facile, plus rapide et plus créative.

Cuisiner avec le Thermomix vous permet de gagner du temps pour vous consacrer à d'autres activités. Le guide d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix. Nous vous conseillons de le lire attentivement. A chaque étape, vous verrez que notre priorité lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins. Ces explications par étape vous permettront de préparer de délicieux repas sans avoir forcément de connaissances culinaires extraordinaires.

Nous vous souhaitons à vous, à votre famille et à vos amis beaucoup de plaisir autour du Thermomix !

Vorwerk Thermomix

Si vous avez la moindre question ou difficulté, n'hésitez pas à nous contacter au :

02 518 547 47

Vorwerk France
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 40626
44306 NANTES CEDEX 3

Internet : www.thermomix.fr

Ce guide d'utilisation est disponible dans d'autres langues sur www.thermomix.com

Version : 20120816/230

INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE THERMOMIX TM31

Après ouverture de votre colis vérifiez qu'il contient bien tous les éléments suivants :

- Thermomix TM31 avec le bol de mixage et le couvercle
- Panier de cuisson
- Fouet
- Gobelet doseur
- Spatule
- Varoma
- Livre de recettes
- Guide d'utilisation





1. Appareil principal
2. Bol de mixage
3. Socle du bol
4. Joint de l’ensemble couteaux
5. Ensemble couteaux

9. Couvercle du bol
10. Fouet
11. Spatule avec disque de sécurité
12. Panier de cuisson
13. Gobelet doseur
14. Joint du couvercle

Varoma

6. Couvercle de Varoma
7. Varoma
8. Plateau à vapeur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix TM31.

Avant d'utiliser votre Thermomix TM31 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère expérimenté(e). Prenez le temps de vous familiariser avec l'utilisation de votre Thermomix TM31.



Avant la première utilisation

Assurez-vous qu'il repose sur une surface propre, ferme et plane afin qu'il ne puisse pas glisser. Nettoyez votre Thermomix TM31 soigneusement avant de vous en servir pour la première fois. Suivez les instructions données au chapitre Nettoyage (page 36).



Comment insérer correctement le bol de mixage

Avant d'insérer le bol mettez toujours le sélecteur de vitesse sur la position ①. Insérez le bol de mixage avec la poignée vers soi et positionnez-le avec délicatesse dans le logement ②.



Le bol est correctement installé si sa poignée est face à vous comme indiqué sur la photo ②, et s'il est correctement fixé dans le logement. Pour fermer le bol correctement, pressez le couvercle du bol verticalement sur le bol ③. La flèche doit être en face de la poignée. Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre ④ jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et assurez-vous qu'il est bien fermé à fond. Tournez le sélecteur de vitesse sur la position couvercle fermé, sinon le Thermomix TM31 ne pourra pas être mis en marche.



⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol de mixage par la force. N'ouvrez le couvercle du bol de mixage qu'une fois que le sélecteur de vitesse est pointé sur la position couvercle ouvert.

Comment enlever l’ensemble couteaux

Pour enlever l’ensemble couteaux : tenez le bol de mixage d’une main et, de l’autre main, tournez le socle du bol de 30° dans le sens des aiguilles d’une montre et tirez-le vers le bas ⑤. Saisissez la partie supérieure de l’ensemble couteaux avec précaution et otez-le avec son joint ⑥.







⚠ ATTENTION

Danger de blessure par les lames très coupantes de l’ensemble couteaux
Ne touchez pas les lames de l’ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l’ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.



IMPORTANT :

Faites attention à ce que l’ensemble couteaux ne chute pas accidentellement lorsque vous le manipulez.

Comment enlever l'ensemble couteaux

Vous savez comment ôter l'ensemble couteaux du bol. Pour le réinstaller suivez le même processus dans le sens inverse. Insérez l'ensemble couteaux à l'intérieur du bol ① en le poussant à travers l'ouverture au fond du bol ②.


①


②

REMARQUE

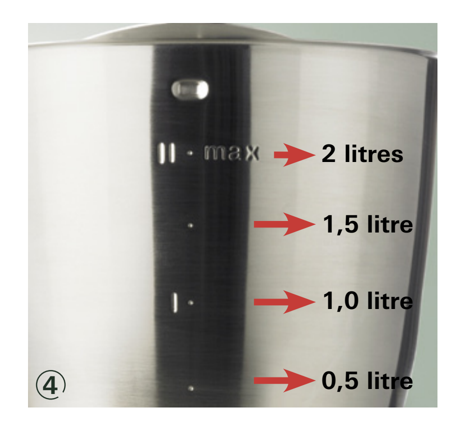
Risque de détérioration par un écoulement de nourriture :
Assurez-vous de la présence du joint sur l'ensemble couteaux. En l'absence du joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager l'appareil.

Enfilez maintenant le socle du bol sur l'ensemble couteaux par le bas. D'une main, poussez l'ensemble couteaux dans l'ouverture du socle du bol de mixage. Tenez le bol de mixage de l'autre main et tournez le socle du bol (en même temps) de 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ③.


③

ACCESSOIRES

Avant que vous ne vous serviez de votre Thermomix TM31 nous allons vous présenter plus en détails ses différents accessoires. Ils sont la preuve d'un design ingénieux. Chaque élément a été conçu intelligemment et sert à plusieurs fonctions.



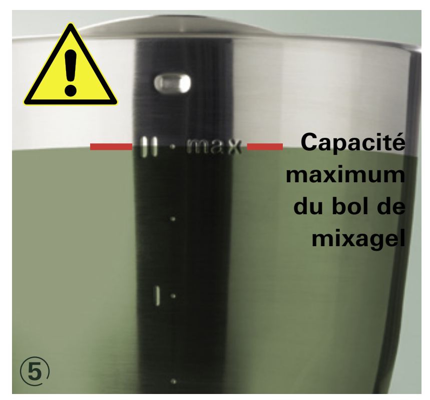
Le bol de mixage

Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage ④. Chaque trait correspond à une graduation de 0,5 litre. Le bol a une capacité maximum de 2 litres ⑤.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

- Placez une quantité maximale de 2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplis sage du bol de mixage.



Le socle du bol

Le socle du bol ⑥ est utilisé pour fixer l'ensemble couteaux avec le bol. Le bol complet du Thermomix TM31 peut être posé sur n'importe quel support sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un dessous de plat.

IMPORTANT :

Le socle du bol doit être tourné aussi loin que possible. Une mauvaise fixation du socle sur le bol peut endommager le reste de votre appareil.



Couvercle du bol





Le couvercle du bol est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité, votre Thermomix TM31 ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand votre appareil est en marche. N'oubliez pas d'installer le joint du couvercle correctement à l'intérieur du couvercle. Retournez le couvercle du bol sur le plan de travail et positionnez le joint sur le couvercle en le pressant au niveau des 3 attaches, vous devez l'entendre s'enclencher ①. Ce joint empêche la nourriture ou le liquide de s'écouler entre le couvercle et le bol.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
Utilisez le Thermomix TM31 uniquement avec le joint du bol de mixage correctement monté et propre. Examinez régulièrement le joint pour vous assurez qu'il n'est pas endommagé. Remplacer immédiatement le joint en cas de dommage ou de fuite, et au plus tard tous les 2 ans.

Lorsque vous nettoyez le couvercle de votre bol de mixage, nettoyez le joint séparément.

Gobelet doseur

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées à l'ouverture du couvercle du bol de mixage. Utilisez uniquement le gobelet doseur du Thermomix. Placez le gobelet doseur correctement dans le trou du couvercle et laissez-le en place lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage).
- Ne recouvrez pas le bol de mixage d'un torchon ou d'objets similaires.

Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et pour empêcher les aliments qui chauffent de jaillir hors du bol de mixage.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients. Un gobelet plein à ras bord correspond aux quantités suivantes : eau, lait, huile 100 ml.

Placez toujours le gobelet dans l'orifice du couvercle avec son ouverture vers le haut ②, sauf lorsque vous utilisez le fouet : dans ce cas, positionnez votre gobelet doseur ouverture vers le bas. Si vous souhaitez ajouter du liquide, il n'est pas nécessaire d'enlever le gobelet. Il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle du bol et il s'écoulera progressivement à l'intérieur du bol.

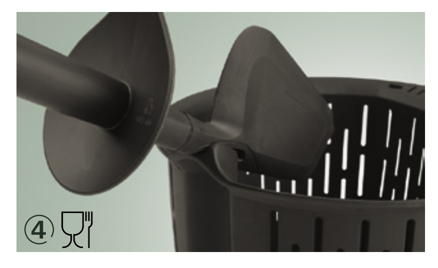
Pour ajouter des ingrédients à travers l'orifice du bol, soulevez légèrement le gobelet.


③

Panier de cuisson

Le panier de cuisson du Thermomix TM31 est fait d'un plastique alimentaire de grande qualité. Comme le gobelet, il a plusieurs utilisations :

- Filtrer le jus des fruits ou des légumes : découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix TM31, puis insérez le panier de cuisson dans le bol et utilisez-le comme un filtre pour faire s'écouler le jus. Lorsque vous déversez le jus, servez-vous de la spatule pour maintenir le panier ③.
- Cuire délicatement les ingrédients fragiles, tels que les paupiettes de viande ou de poisson, qui ne peuvent être cuisinés directement à l'intérieur du bol.
- Cuisiner des accompagnements (du riz, des pommes de terre par exemple).


④

Il est très facile de retirer le panier de cuisson. Pour cela, insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier ④ et soulevez le panier ⑤. La spatule peut être enlevée facilement à n'importe quel moment.

- Le pied, au bas du panier ⑥ permet au jus de s'écouler hors du panier.
- Pour réduire un liquide, posez le panier de cuisson sur le couvercle du bol ⑦ au lieu du gobelet doseur.


⑤


⑥


⑦

Spatule

La spatule ① est aussi un exemple de l'ingénieuse conception du Thermomix.

- La spatule du Thermomix TM31 est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le tranchage, le mixage ou la cuisson. Insérez-la dans le bol par l'ouverture du couvercle ②. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames. Vous pouvez ainsi l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.
- La spatule peut aussi être utilisée pour détacher les aliments du bol (pâte, confiture, ragoût ...). Le bout de la spatule est conçu de telle façon qu'il s'insère parfaitement entre les lames de couteaux et adhère parfaitement à la paroi du bol.
- Le disque de sécurité de la spatule est dessiné de façon à ce que celle-ci ne puisse pas rouler et tomber hors du plan de travail.
- Une des utilisations de la spatule est de maintenir le panier pour filtrer les jus.
- Avec la spatule ôter le panier ne représente aucun effort (voir page 17, photo 4).





⚠ ATTENTION

Danger de blessure par utilisation d'accessoires non conçus pour l'appareil

- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité (livrée avec le Thermomix TM31) pour brasser les aliments dans le bol de mixage.
- Verrouillez le couvercle du bol de mixage avant d'introduire la spatule dans l'ouverture du couvercle.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher à l'ensemble couteaux en rotation et de provoquer des blessures.

Fouet

- Le fouet ③ se positionne sur l’ensemble couteaux ④). Cet accessoire vous aidera à obtenir de meilleurs résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou montez des blancs en neige. C’est l’ustensile parfait pour des préparations crémeuses.
- Lorsque vous faites bouillir du lait ou préparez des gâteaux de riz, le fouet brassera la préparation pour l’empêcher d’accrocher à la paroi.

Il est très facile d’insérer et d’enlever le fouet : adaptez-le simplement sur l’ensemble couteaux dans le bol du Thermomix TM31 comme indiqué sur la photo ⑤. La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément. Pour enlever le fouet, prenez la partie supérieure en forme de boule et retirez-la en faisant un mouvement de rotation va et vient.

⚠ ATTENTION

- Ne réglez la vitesse qu’après avoir installé le fouet.
- N’utilisez pas une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est en place.
- N’utilisez pas la spatule lorsque le fouet est en place.
- N’ajoutez pas d’ingrédients susceptibles d’endommager ou de bloquer le fouet lorsque l’ensemble couteaux est en rotation et que le fouet est installé.







Varoma







Le Varoma ① est composé de trois éléments ② :

- Le Varoma (bas)
- Le plateau à vapeur (milieu)
- Le couvercle du Varoma (haut)

Tous les éléments sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité.

REMARQUE

- Quelle que soit la combinaison choisie, utilisez toujours le couvercle ①.
- Utilisez le Varoma seulement avec le Thermomix TM31 (ne convient pas aux microondes, fours ou autres appareils).



Comment assembler votre Varoma

Vous pouvez utiliser votre Varoma dans l'une ou l'autre des combinaisons suivantes.

Combinaison 1 :
Le Varoma avec le plateau à vapeur et le couvercle du Varoma ②.
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner différents ingrédients, tels que des légumes avec poisson ou viande.

Combinaison 2 :
Le Varoma avec le couvercle du Varoma ③.
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner en quantité importante un même aliment, tels que légumes, pommes de terre ou poisson.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes
N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.

IMPORTANT :

Si le couvercle est mal positionné, la vapeur s'échappera et les aliments ne cuiront pas correctement.

La meilleure façon d'utiliser votre Varoma





Votre Varoma est un accessoire conçu pour le Thermomix TM31 et ne peut être utilisé qu'avec le Thermomix TM31.

Avant de commencer à cuisiner à la vapeur avec votre Varoma, il faut installer votre Thermomix TM31 correctement.

Etape 1 : Préparation du Thermomix TM31
Remplissez le bol de votre Thermomix TM31 avec au moins 0,5 litre de liquide (500 g) pour 30 minutes de cuisson à la vapeur.
Si vous souhaitez cuire à la vapeur avec le panier de cuisson, insérez le panier et remplissez-le avec vos ingrédients tels que pommes de terre ou riz.
Fermez le bol de mixage avec le couvercle du bol et verrouillez.

Pour une recette plus savoureuse, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de vin ou un bouillon de légumes en remplacement de l'eau dans le bol de l'appareil.

Etape 2 : Remplir le Varoma
Posez le couvercle à l'envers sur votre plan de travail ④ et placez le Varoma dessus. Il s'insère par faitement dans la rainure préformée.
Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments ⑤. Le fond du Varoma est constellé de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être positionnés de façon à ce qu'un maximum de trous reste libre. Il suffit souvent pour cela d'étaler correctement les aliments. Lorsque vous remplissez votre Varoma, mettez les aliments qui demandent une cuisson plus longue en dessous et ceux qui demandent une cuisson plus rapide sur le dessus.
Le couvercle du Varoma, inséré sous le Varoma, empêchera l'écoulement sur votre plan de travail de tout résidu d'eau provenant de vos ingrédients rincés au préalable.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Vérifiez que l'ouverture du couvercle du bol de mixage, les trous du Varoma et du plateau à vapeur ne soient pas obstrués, au risque d'émissions incontrôlées de vapeur.
- Veillez à positionner correctement le Varoma sur le bol de mixage et l'appareil.

Pour utiliser le plateau vapeur posez le plateau sur le Varoma et placez les ingrédients dessus ①.
Une fois votre Varoma rempli, placez-le convenablement sur le couvercle du bol fermé du Thermomix TM31 (sans le gobelet doseur) ②.

③ Placez le couvercle du Varoma sur l'ensemble. Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés.


①


②


③

IMPORTANT :

Ne laissez jamais le gobelet doseur sur ou à l'intérieur du couvercle du bol du Thermomix TM31 lorsque vous utilisez le Varoma.
Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés. Sinon, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du Varoma ce qui ralentira le processus de cuisson.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Prenez garde aux émissions de vapeur bouillante par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours d'utilisation.
- Eloignez les enfants du Thermomix TM31 quand vous utilisez le Varoma et avertissezles du danger que représentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

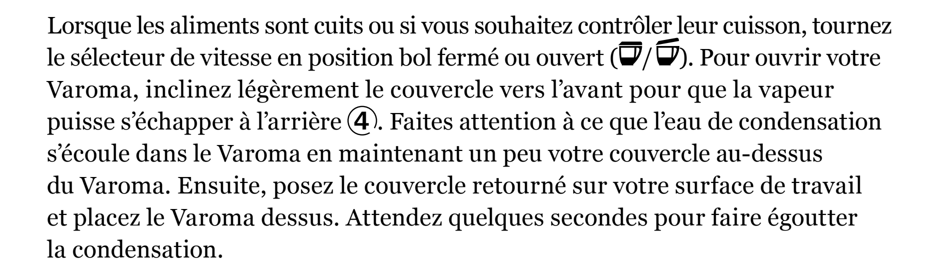
- Utilisez uniquement les vitesses lentes lors du choix de la température du Varoma. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.

Etape 3 : Cuisiner à la vapeur avec votre Varoma ③
Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température Varoma sur le panneau de commande. La cuisson à la vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur de vitesse sur vitesse lente (🥄) et le réglez sur vitesse 2. La minuterie commence à décompter. L'eau ou le liquide à base d'eau contenu dans le bol est chauffé à plus de 100°C et développe de la vapeur qui sort par l'orifice du couvercle du Thermomix TM31 et pénètre dans le Varoma. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude.
La température maximum du Varoma est de 120°C, en fonction des aliments que vous utilisez, comme l'huile par exemple.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Maintenez le Varoma par ses poignées latérales uniquement.
- Tenez le couvercle du Varoma de manière à éviter les brûlures par les émissions de vapeur ou les écoulements de liquides brûlants quand vous le retirez.
- Prenez garde aux émissions de vapeur qui continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol de mixage, au retrait complet du Varoma.



Lorsque les aliments sont cuits ou si vous souhaitez contrôler leur cuisson, tournez le sélecteur de vitesse en position bol fermé ou ouvert (/). Pour ouvrir votre Varoma, inclinez légèrement le couvercle vers l'avant pour que la vapeur puisse s'échapper à l'arrière ④. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le Varoma en maintenant un peu votre couvercle au-dessus du Varoma. Ensuite, posez le couvercle retourné sur votre surface de travail et placez le Varoma dessus. Attendez quelques secondes pour faire égoutter la condensation.



Règles pratiques pour l'utilisation de votre Varoma


①

Le descriptif explique clairement qu'il est facile d'utiliser le Varoma.
Veillez à bien respecter les consignes de base suivantes :
- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil.

IMPORTANT :

30 minutes de cuisson vapeur requièrent 0,5 litre (500 g) d'eau, puis 250 g d'eau supplémentaires par tranche de cuisson de 15 minutes supplémentaires.

- Le Varoma et le plateau vapeur sont tous deux constellés de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être étalés de façon à ce que le maximum de trous soit dégagé.
- Vous pouvez cuisiner des aliments de consistance différente en même temps. Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus. Exemple : les légumes dans le Varoma et le poisson sur le plateau du Varoma.
- Les légumes seront cuits uniformément sous réserve de les couper en morceaux de taille égale. Les temps de cuisson communiqués sont approximatifs : ils dépendent de la qualité, de la densité, de la taille des ingrédients et de vos goûts personnels.
- Graissez le Varoma et le plateau intérieur pour s'assurer que les aliments tels que viande, poisson ou pâtes n'accrochent pas.
- N'épaississez pas vos sauces et potages avant la fin de la cuisson vapeur. En effet, les épaississants absorbent l'eau, empêchant ainsi la formation de vapeur dans le bol de mixage ce qui aurait pour effet de ralentir la cuisson.
- Vous pouvez également retourner le couvercle du Varoma et l'insérer sous le Varoma, il empêchera ainsi l'écoulement sur votre plan de travail de tout résidu d'eau provenant du Varoma et du plateau à vapeur ①. Cette configuration peut également être utilisée pour servir à table les aliments cuisinés.

TRAVAILLER AVEC LE THERMOMIX TM31

REMARQUE

Le Thermomix TM31 peut bouger
Placez votre Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM31 d'une chute.



Risque de détérioration par une source de chaleur extérieure
Prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, plaques à induction, etc.



Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix TM31 de façon permanente. Vous l'aurez ainsi à portée de main dès que vous en aurez besoin.

Mise en route du Thermomix TM31

Sortez le câble de son logement et branchez votre appareil sur le secteur (230 V). Vous pouvez choisir n'importe quelle longueur de câble jusqu'à 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur du câble, l'excédent restera à l'intérieur du Thermomix TM31 pour éviter qu'il ne torsade. Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez-vous qu'il n'y ait pas de tension dans le câble. Ne posez pas votre appareil sur son câble : il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait un dysfonctionnement de la balance (pesée erronée). Maintenant l'appareil est prêt à fonctionner et l'afficheur indique le mode minuterie ②.

Pour activer l'appareil ou le mettre en mode veille, appuyez sur le bouton ⏻.

Avant d'utiliser votre Thermomix TM31 lisez les points suivants, ils vous permettront une meilleure utilisation :

Votre Thermomix TM31 comporte une sécurité qui l'empêche de fonctionner si le bol n'est pas inséré correctement et si le couvercle n'est pas verrouillé : le sélecteur de vitesse est bloqué. De la même manière, une sécurité empêche l'ouverture du bol si le Thermomix TM31 est en marche.

La balance électronique fonctionne sur une plage de température allant de –20 °C à +50 °C. Si l'appareil a été transporté en hiver et que la température a chuté en dessous de –20 °C, attendez qu'il retrouve sa température de fonctionnement. De cette façon, la balance sera parfaitement opérationnelle. Si vous n'utilisez pas votre Thermomix TM31 pendant une longue période, débranchez-le comme vous le faites avec la plupart des appareils électriques. (Économies d'énergie/voir aussi : mode veille, page 25).



REMARQUE

Risque de détérioration par un refroidissement insuffisant du Thermomix :

Assurez-vous que les aérations de chaque côté de l'appareil (1) sont toujours propres, sans éclaboussures de liquide ou de graisse. Sinon, il y a risque de détérioration de l'appareil.

Explication des symboles sur le panneau de contrôle



- Boutons de minuterie
- Boutons de température
- Vitesse mijotage
- Mode pétrin
- Bouton de tare de la balance
- Sens de rotation
- Couvercle verrouillé
- Couvercle déverrouillé
- Bouton de mise en veille

Affichage multifonctions

En haut et au centre du panneau de contrôle du Thermomix TM31 se trouve un affichage digital. Cet affichage fournit les informations suivantes :

- Mode Pesée
- Mode Horloge/Minuterie
- Fonction sens inverse active
- Mode pétrin actif

Les symboles et et sont affichés pour indiquer si l'appareil est en mode pesée ou minuterie. Les deux derniers modes opératoires sont aussi indiqués par leurs symboles respectifs (or).







Peser et ajouter des ingrédients à l'aide du bouton de tare

La balance intégrée vous permet de peser tous vos ingrédients directement dans le bol de mixage. Procédez de la manière suivante :

Etape 1 : Positionnez le bol de mixage. L'affichage digital montrera 00:00 ②.

Etape 2 : Appuyez sur le bouton de tare. Attendez le bip et l'affichage de la balance indiquera le poids 0.000 ③.

IMPORTANT :

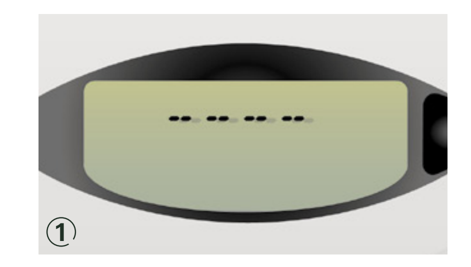
Quand vous appuyez sur le bouton tare, ne touchez pas le Thermomix TM31 et n'appuyez aucun objet contre l'appareil.

Etape 3 : Mettez le premier ingrédient (2 kg max.) et regardez la quantité sur l'affichage ④.

Etape 4 : Si vous voulez ajouter des ingrédients, pressez de nouveau le bouton de tare et insérez les nouveaux ingrédients.

Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6 kg). La variation pour 2 kg peut être de +/–30 g.

Autres informations importantes concernant la pesée





Votre balance fonctionne de 5 g à 6 kg (par 3 tranches de 2 kg max). Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients, ne le faites pas trop rapidement car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher la pesée. Si vous retirez un ingrédient du bol après avoir pressé le bouton de tare, l'information de la photo ① apparaîtra sur l'écran.

Quand vous ajoutez des ingrédients, n'insérez pas plus de 2 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité, l'affichage indiquera une surcharge ②. Pressez toujours le bouton de tare avant de peser quelque ingrédient que ce soit. Cela augmentera l'exactitude de la pesée. De plus ne bougez pas votre appareil pendant la pesée.

Après avoir pressé le bouton de tare du Thermomix TM31, le mode pesée reste actif pendant une durée de 5 mn. Passé ce délai, le Thermomix TM31 bascule en mode minuterie. Quand le bouton de tare est pressé une nouvelle fois, le mode pesée redevient actif pour une durée de 5 mn.

L'affichage vous fournit des informations de qualité lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients. Respectez bien la quantité maximale de 2 kilos par tranche de pesée.

Bouton d'horloge et affichage de la minuterie ◷





Observez les instructions suivantes pour cuire ou mijoter dans votre Thermomix TM31.

Etape 1 : Avant de régler la température, sélectionnez d'abord une durée. Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler un temps de cuisson jusqu'à 60mn ③.
Appuyez sur le bouton « + » pour augmenter le temps et le button « – » pour le réduire. Appuyez sur le « + » brièvement pour régler le temps ④.



Sélection du temps :
Par seconde de **0 à 1 mn**
Par 30 secondes de **1 à 10 mn**
Par minute de **10 à 60 mn**

Quand la minuterie affiche 00:00, vous pouvez programmer directement sur 1 mn en appuyant sur le bouton « – ». Ainsi, vous n'avez pas besoin de compter de seconde en seconde. Pressez et maintenez le bouton « + » pour augmenter l'affichage du temps rapidement. Procédez de la même façon pour réduire le temps de cuisson en appuyant cette fois sur le bouton « – ».

Pressez les deux boutons simultanément pour remettre l'affichage à 00:00 ③.

Etape 2 : Sélectionnez la température (page 30).
Sélectionnez la température adéquate si la préparation doit être réchauffée ou cuite. Sinon procéder à l'étape 3.

Etape 3 : Tournez le sélecteur de vitesse (page 32).
Après sélection de la durée, le temps sera décompté par seconde jusqu'à la fin. Quand le Thermomix TM31 fonctionne à froid, il s'éteint automatiquement à l'expiration du temps programmé. Une sonnerie retentit pour prévenir de la fin du travail. En mode cuisson, les couteaux continuent de tourner à l'expiration du temps pour éviter que les ingrédients n'attachent ou ne débordent. Pour arrêter la sonnerie, tournez le sélecteur de vitesse /.

IMPORTANT :
Vous ne pouvez utiliser les fonctions de chauffage et mijotage qu'après avoir sélectionné un temps de cuisson.

Réglage du minuteur



La durée réglée peut être modifiée à n'importe quel moment. Appuyez sur le bouton « – » pour réduire la durée et sur le bouton « + » pour l'augmenter. Si vous tournez le sélecteur de vitesse sur / avant l'écoulement de la durée réglée, par exemple pour ajouter un nouvel ingrédient, l'affichage clignotera en indiquant la durée restante jusqu'à ce que vous tourniez de nouveau le sélecteur de vitesse. Vous pouvez alors poursuivre la préparation des aliments sans aucune difficulté. Si vous désirez arrêter complètement le brassage avant l'écoulement de la durée réglée, appuyez simultanément sur les deux boutons du minuteur. L'affichage s'arrête de clignoter et vous pouvez régler une autre durée. Si vous activez le sélecteur de vitesse sans présélectionner un temps de programmation, la minuterie fonctionnera pendant 60 mn. A l'expiration du temps programmé, une sonnerie retentira.

Boutons de température et indicateurs lumineux

Utilisez les boutons de température pour la régler entre 37 °C et 100 °C. Chaque bouton possède un indicateur lumineux ① qui clignote lorsque le bouton de la température choisie est pressé :

37 °C .... **= vert**
50 °C et 60 °C .... **= jaune**
70 °C et 80 °C .... **= orange**
90 °C, 100 °C et Varoma .... **= rouge**

Quand la température sélectionnée est atteinte, les voyants cessent de clignoter et s'allument en continu. Les voyants lumineux indiquent les températures atteintes lors de la cuisson. Par exemple si vous sélectionnez une température de 90 °C, les voyants des températures précédentes (37 °C, 60 °C ...) clignoteront successivement jusqu'à ce que le voyant correspondant au 90 °C clignote puis se fixe. Les températures indiquées par les voyants lumineux n'ont qu'une valeur indicative.

Si vous ne désirez pas vous servir du mode cuisson, vérifiez bien qu'aucun bouton de température ne clignote. Vous pouvez, pour éviter toute cuisson non désirée, désactiver la fonction de chauffe en pressant l'interrupteur ⏻.

Témoin de chaleur



Si le bol est réinséré sur son support alors qu'il est encore chaud, l'indicateur correspondant à la température résiduelle s'allumera (seulement 1 indicateur lumineux en continu) ②. La programmation d'un temps de cuisson est nécessaire avant de choisir une température pour réchauffer, cuire ou pour une cuisson à la vapeur.

Prenez l'habitude de procéder comme suit :
Etape 1 : réglez une durée
Etape 2 : choisissez une température
Etape 3 : réglez la vitesse

Démarrage progressif (température >60 °C)

Si le bouton Turbo est actionné alors que la température du bol excède 60 °C ②, le système électronique empêche les éclaboussures en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si la préparation a été préalablement chauffée ou cuite avec le Thermomix TM31. Ainsi le capteur de température peut mesurer correctement la température résiduelle et contrôler en conséquence le démarrage progressif. Si vous souhaitez transformer une préparation qui n'a pas été chauffée dans l'appareil (par exemple une sauce avec un jus de viande chauffée dans votre four), augmentez la vitesse doucement, graduellement.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60°C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix TM31. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.

Cuisson douce

Les vitesses 2 et 3 sont programmées pour des cuissons douces. Lors de l'utilisation de ces vitesses, la température monte plus lentement ce qui permet d'obtenir une cuisson plus douce.

Température Varoma

Si la température Varoma est sélectionnée ①, des températures allant jusqu'à 120°C (248°F) peuvent être atteintes en fonction des aliments que vous utilisez, comme l'huile par exemple. Pour une cuisson de 15 mn à température Varoma, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent. N'utilisez la température Varoma que pour des recettes avec le Varoma (voir page 21) car cette température est spécialement étudiée pour faire de la vapeur.

REMARQUE
Ne jamais faire chauffer le bol à vide.



Sélecteur de vitesse



Tournez le sélecteur de vitesse pour mettre votre Thermomix TM31 en marche. Les vitesses disponibles sont les suivantes :

Désignation	Niveau/Vitesse	Tours/min.
Mijotage		40
Brassage	1–3	100–500
Mixage	4–10	1 100–10 200
Mixage Turbo	Turbo	10 200

Vitesse mijotage

La vitesse mijotage ② peut être réglée à l'aide du sélecteur de vitesse. A cette vitesse, la préparation est remuée doucement, toujours dans le même sens, comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si cette vitesse est sélectionnée la préparation n'est pas hachée. Elle reste en gros morceaux.

Brassage

Utilisez les vitesses basses de 1 à 3 pour un léger brassage des aliments. Ce faible niveau de vitesse convient parfaitement aux ragoûts.

Mixer – Réaliser des purées

Utilisez les vitesses de 4 à 10 ③ pour trancher finement, mixer et réaliser des purées. Amenez le sélecteur progressivement à la vitesse désirée pour éviter que la préparation ne jaillisse hors du bol.



⚠ ATTENTION

Danger de blessure par projection d'aliments froids (température inférieure à 60°C)
Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix TM31 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous appuyez sur le bouton Turbo pour hacher ou mixer les aliments froids.



Bouton Turbo



Utilisez le bouton Turbo ④ pour faire fonctionner votre appareil à sa vitesse maximale. La fonction Turbo ne fonctionne que si le bouton correspondant est pressé et maintenu. Si vous souhaitez mixer fortement une large quantité d'aliments, pressez trois ou quatre fois le bouton Turbo (répétez si nécessaire). De cette façon, votre préparation sera hachée régulièrement.

La fonction Turbo est disponible si le sélecteur de vitesse se trouve sur la position ou sur la vitesse 4 et plus. Si le sélecteur est sur la position la minuterie s'active. La fonction Turbo n'est pas disponible en mode pétrin .

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60°C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix TM31. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.

Sens de rotation



Appuyez sur le bouton sur le panneau de contrôle ① pour changer le sens de rotation des couteaux. Il est possible de sélectionner le mode à toutes les vitesses et en position . La fonction sens inverse est indiquée par le symbole sur le panneau de contrôle de votre appareil. Pour supprimer cette fonction, il suffit de sélectionner le bouton une nouvelle fois. La fonction sens inverse est destinée à remuer doucement une préparation délicate qui ne doit pas être tranchée.

Mode pétrin

Utilisez cette fonction ② pour réaliser des pâtes bien gonflées ou pour faire du pain. Pour activer le mode pétrin, positionnez le sélecteur sur et appuyez sur le bouton approprié sur le panneau de contrôle .

Cela entraînera un fonctionnement alterné des couteaux de mixage pour pétrir la pâte de façon régulière. C'est la reproduction d'un procédé utilisé dans les boulangeries pour réaliser des pâtes de grande qualité.
Le mode pétrin ne fonctionne que si la température du bol est inférieure à 60 °C. Si la température est plus élevée, un signal sonore retentira. Pour éviter un chauffage accidentel de la pâte, le système électronique bloque la fonction de chauffe, le bouton turbo et le bouton sens inverse/sens des aiguilles d'une montre quand le mode pétrin est activé.

REMARQUE

Le Thermomix TM31 peut bouger
Placez votre Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM31 d'une chute. Lors de la préparation d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire dans le bol de mixage qui, dans certaines circonstances, risque de provoquer un déplacement de l'appareil complet. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Mode veille

Si le Thermomix TM31 est branché mais inutilisé (sélecteur de vitesse se trouve sur la position), il se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une quinzaine de minutes. L'affichage sera vierge. Pour réactiver votre appareil, appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de contrôle. Si vous souhaitez mettre vous-même votre appareil en veille, pressez et maintenez le bouton ⏻ pendant environ 2 secondes jusqu'à apparition de la mention « OFF ». Dans ce cas, vous ne pourrez réactiver votre appareil qu'en pressant brièvement le bouton ⏻. En mode veille, la consommation électrique de votre Thermomix TM31 est inférieure à 1 Watt. Si vous n'utilisez pas votre Thermomix TM31 pendant une longue période, débranchez-le comme vous le faites avec la plupart des appareils électriques.

Protection électronique du moteur

Toutes les recettes de votre livre de cuisine Thermomix TM31 ont été élaborées de façon à ne pas déclencher la sécurité électronique du moteur si vous respectez scrupuleusement les indications fournies. Toutefois, votre moteur est équipé d'une sécurité électronique le protégeant des surcharges. Si le panneau d'affichage indique « LOAd » et que votre moteur s'arrête, procédez comme suit :

- Mettez le sélecteur de vitesse sur .
- Otez le bol du réceptacle.
- Réduisez la quantité contenue dans le bol ou ajoutez du liquide.
- Attendez 5 mn (temps de refroidissement).
- Réinsérez le bol.
- Redémarrez le Thermomix TM31 à l'aide du sélecteur de vitesse.
- Si le message « LOAd » est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service Clients de Vorwerk France.

Première utilisation et surcharge

Des odeurs peuvent se dégager de votre appareil lors de la première utilisation. Si le moteur est soumis à une charge importante et qu'il chauffe beaucoup, il peut dégager une odeur et votre appareil pourrait s'arrêter. Après le temps de refroidissement, votre appareil sera de nouveau en parfait état de fonctionnement.

NETTOYAGE

Comme pour tout appareil de cuisine, vous devez nettoyer soigneusement votre Thermomix TM31, plus particulièrement votre ensemble couteaux, le bol de mixage, le couvercle du bol et son joint, avant de vous en servir pour la première fois et après chaque utilisation.



Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle

Séparez l'ensemble couteaux du bol de mixage ainsi que le joint du couvercle du bol (pages 13, 14, 16).

> ⚠ **ATTENTION**
>
> **Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux**
>
> Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Vous pouvez maintenant nettoyer votre bol à l'intérieur et à l'extérieur (après avoir retiré l'ensemble couteaux) ① dans de l'eau de vaisselle chaude, à l'aide d'une éponge ou dans votre lave-vaisselle. L'ensemble couteaux, la spatule, le fouet, le panier de cuisson le gobelet, le couvercle du bol et le Varoma peuvent être nettoyés de la même façon. Si des aliments adhèrent au bol, utilisez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.

Assurez-vous que les contacts électriques sous le bol de mixage sont toujours propres et secs. Essuyez-les si nécessaire. Nous recommandons de séparer les différents éléments du bol pour le nettoyage, spécialement lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle.

> **IMPORTANT :**
>
> Pour le nettoyage de votre appareil, n'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient endommager les parties fonctionnelles et altérer la sécurité de l'appareil.

Comment nettoyer l'ensemble couteaux

Pour nettoyer l'ensemble couteaux, maintenez-le sous l'eau courante, lames pointées vers le haut comme indiqué sur la photo ②. Afin de faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou nettoyez-le au lave-vaisselle.



IMPORTANT :

Ne laissez jamais l'ensemble couteaux dans de l'eau de vaisselle trop longtemps car cela pourrait endommager le système d'étanchéité des roulements qui le compose.

Réinstallez l'ensemble couteaux dans le bol de mixage (avec le joint de couteaux).



Comment nettoyer le Varoma

Nettoyez soigneusement votre Varoma, son plateau à vapeur et son couvercle avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
Utilisez une éponge douce et propre avec un nettoyant peu puissant pour le nettoyage ③. N'utilisez jamais d'objets pointus ou de brosses métalliques qui peuvent créer des rayures.

IMPORTANT :

Tous les composants sont lavables en machine. Toutefois, prenez soin de positionner les éléments plastiques, notamment le couvercle du bol, dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle pour éviter toute déformation due à des températures excessives. Certains aliments tels que le curry, la sauce citron ou le jus de carotte, peuvent causer des taches. Pour éviter cela, nettoyez le couvercle du bol, son joint, la spatule, le panier de cuisson et tous les éléments du Varoma très rapidement après contact avec ces aliments. Ces taches disparaîtront toutefois au fil du temps et ne représentent aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Comment nettoyer le bloc moteur



Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée.
- N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix TM31 dans l'eau. Utilisez uniquement un linge humide pour le nettoyer. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau ni de crasse qui pénètre dans l'appareil.

Nettoyez le bloc moteur avec une éponge humide et un détergent doux ①. Utilisez l'eau avec parcimonie pour éviter que de la moisissure n'apparaisse à l'intérieur du logement.

Informations supplémentaires sur le nettoyage

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement mais cela ne représente aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Si le bol de mixage avec l'ensemble couteaux, le couvercle et le gobelet sont légèrement sales, il suffit d'effectuer une courte opération de mixage. Ainsi, mettez approximativement 1 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol de mixage, sélectionnez la vitesse 5 ou 6 et pressez plusieurs fois le bouton ⟲. Puis rincez avec de l'eau, et, si nécessaire, utilisez une éponge humide.

Pour conserver une bonne aération, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ôtez le gobelet. Le logement du bol peut être nettoyé et essuyé avec un chiffon humide.

CONSEILS POUR VOS PROPRES RECETTES

Utilisez les livres de recettes du Thermomix TM31 comme un guide. C'est la manière la plus facile d'apprendre à con naître le fonctionnement de l'appareil. Une fois ces étapes bien assimilées, vous pourrez vous concocter vos propres recettes.

Ordre des ingrédients

Lorsque vous préparez vos propres recettes, réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être insérés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients

Avant de peser le premier ingrédient, mettez la balance à zéro en pressant le bouton , l'afficheur indique 0.000. Ajoutez vos ingrédients.
Attention : vous ne devez jamais dépasser 2 litres ce qui correspond à la capacité maximum du bol.

Ordre de préparation

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous suivez les étapes suivantes : Pour la fonction cuisson, il est nécessaire de programmer le temps. Si vous préparez des aliments délicats, utilisez le mode sens inverse .

Exemple : cuisiner des aliments délicats

Préparation : 5 mn/100 °C/ /vit 1

1. Réglez la minuterie à 5 mn
2. Appuyez sur le bouton de température à 100 °C
3. Appuyez sur le bouton
4. Positionnez le sélecteur de vitesse sur 1

Exemple : Légumes hachés

Préparation : 7 sec/vit 5

1. Programmez le temps à 7 sec
2. Tournez le sélecteur de vitesse à 5

Exemple : Mode pétrin

Préparation : 2 mn/ /

1. Programmez le temps à 2 mn
2. Tournez le sélecteur de vitesse à
3. Appuyez sur la fonction

Hacher et cuisiner une purée

Lorsque vous cuisinez des ingrédients hachés ou une purée, il est plus facile de programmer un temps assez court et de vérifier le résultat. Si le résultat ne vous satisfait pas, il est préférable de prolonger le temps.

Temps de chauffage

Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :

- (a) Température de départ des aliments à chauffer
- (b) Quantité, poids et volume des ingrédients
  Attention : ne jamais dépasser la capacité maximum du bol ou du Varoma !
- (c) Densité de l'aliment
- (d) Niveau de température choisi
- (e) Niveau de vitesse
- (f) Utilisation des accessoires
  (avec/sans panier de cuisson/Varoma)

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Erreurs :	Action :
Vous ne pouvez pas allumer votre appareil.	Vérifiez que votre appareil est bien branché et que le couvercle est correctement fermé. Vérifiez que l'appareil n'est pas en mode veille.
Votre appareil ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez bien sélectionné un temps de cuisson et une température.
Votre appareil s'arrête.	Voir paragraphe intitulé « Protection électronique du moteur », page 35.
La balance est imprécise.	Vérifications : quand vous appuyez sur le bouton de tare, veillez à ne pas frôler le Thermomix. Rien ne doit être appuyé contre le Thermomix ; aucune tension ne doit s'exercer sur le câble ; les « pieds » du Thermomix doivent être propres ; le plan de travail doit être propre, uniforme, solide et sans vibration. Soulevez toujours le Thermomix du plan de travail pour le déplacer.

Affichage des erreurs :

Le Thermomix TM31 possède une fonction qui lui permet d'afficher les causes d'erreur. Si votre affichage indique « E.r », suivi d'un nombre à deux chiffres, débranchez et rebranchez votre Thermomix. Si l'erreur persiste, contactez le Service Clients Vorwerk en lui indiquant le message d'erreur. Si le message « LOAd » apparaît, reportez-vous aux instructions en page 35.

Si les messages d'erreurs suivants apparaissent, essayez les manipulations ci-dessous :

1. E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
   Débranchez, rebranchez votre appareil.
2. E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd.
   Tournez le sélecteur de vitesse sur ⊽ puis sur ⊽ :
   E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
3. E.r 71, 72. Contactez le service client de Vorwerk France

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution

Inspectez périodiquement votre appareil et ses accessoires incluant le bol de mixage pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Clients de Vorwerk France ou une station technique agréée par Vorwerk France.

RÉGLEMENTATION LÉGALE/ COPYRIGHT

Pour les clients qui résident dans un pays membre de l’Union Européenne



« La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d’équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l’UE reprenant celle-ci) interdit au propriétaire d’un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques mélangés aux ordures ménagères. Veuillez remettre l’appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués. »

Copyright ©

Indications concernant le marché des Etats-Unis

Veuillez noter qu’à ce jour le Thermomix TM31 (« l’appareil ») n’a été est n’est produit, commercialisé, vendu et distribué que par Vorwerk International Strecker & Co. (« Vorwerk »).

L'appareil n'a été ni développé/conçu pour le marché des Etats-Unis ni agréé pour ou lancé sur le marché des Etats-Unis. En conséquence, aucune vente ni promotion de l’appareil, de quelque nature que ce soit, ne sont effectuées aux Etats-Unis ni par Vorwerk ni par aucun autre tiers autorisé et aucun service après-vente concernant l’appareil n’est proposé aux Etats-Unis, ni par Vorwerk ni par aucun tiers autorisé.

Vorwerk décline toute responsabilité présente ou future, de quelque nature que ce soit, pour tous dommages et/ou pertes quelconques (notamment, mais de manière non exhaustive, tous dommages ou pertes d’ordre direct, indirect, spécial, mineur, punitif ou collatéral, toutes pertes de bénéfices ou pertes d’exploitations et tous dommages-intérêts relatifs à des lésions, blessures ou décès) émanant de l'utilisation de l’appareil aux Etats-Unis ou en relation avec celle-ci ou causés par elle ou en résultant (y compris les dommages et/ou pertes provenant des tensions différentes en usage aux Etats-Unis). Les personnes se servant de l’appareil aux Etats-Unis le font donc entièrement à leurs propres risques.

GARANTIE/ SERVICE CLIENTS

1. Garantie légale

Tous les Produits vendus par VORWERK bénéficient de la garantie légale dans les conditions rappelées ci-après. VORWERK est ainsi tenu des défauts de conformité des Produits et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du Code Civil. A la réception de la marchandise, le client doit immédiatement vérifier l'état (vice apparent) et la conformité du produit livré par rapport au produit commandé. En cas de vice apparent du Produit ou de non-conformité à la commande, le Client doit renvoyer, à ses frais, le Produit à VORWERK en indiquant ses réserves dans les 3 jours ouvrés suivant la livraison. Toute réclamation formulée hors de ce délai ne pourra être acceptée, sauf disposition légale contraire. Si le vice apparent ou la non-conformité est reconnu par VORWERK, cette dernière livrera un nouveau Produit au Client ou, en cas d'indisponibilité du Produit, procédera au remboursement intégral de la commande du Client (frais de port inclus).

Article 1641 du Code Civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.
Article 1648 alinéa 1 du Code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.
Article L211-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée.
Article L211-5 du Code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle, présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

2. Garantie commerciale pour les appareils de marque Thermomix

Outre la garantie légale, les appareils de marque Thermomix bénéficient d'une garantie pièces, main d'oeuvre et **Service Confort Vorwerk** gratuits pendant deux ans, selon les conditions prévues par Vorwerk France. Cette garantie court à compter de la date de livraison du Produit et s'applique uniquement en France Métropolitaine (hors DOM-TOM). A titre dérogatoire, cette garantie pièces, main d'oeuvre et Service Confort Vorwerk est limitée à six (6) mois en cas d'usage à caractère professionnel, commercial ou collectif. Cette garantie contractuelle ne trouve pas à s'appliquer :

- aux éléments dont le renouvellement régulier est nécessaire : pièces en caoutchouc, joint de couteau, joint de couvercle ;
- aux accessoires : couteaux, couvercle, socle, gobelet, fouet, spatule, panier de cuisson, Varoma et cordon secteur, qui eux bénéficient de la garantie légale (code de la consommation Art. L211-1) ;
- en cas d'intervention par des tiers non agréés, et en cas de modification de l'appareil apportée par l'utilisateur ;
- en cas de non respect du mode d'emploi, en cas d'opération anormale d'entretien de l'appareil ;
- en cas de branchement sur une installation électrique non-conforme ;
- en cas de survenance d'un évènement de force majeure tel que catastrophe naturelle, foudre, inondation, incendie ;
- en cas d'erreur d'utilisation, en cas d'usure naturelle ;
- en cas d'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec le Thermomix TM31 (pages 10 et 11 du guide d'utilisation), ou de pièces détachées non originales Vorwerk Thermomix ;
- en cas d'utilisation du Thermomix TM31 avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix.

Le cordon secteur ne peut être remplacé que par Vorwerk France ou une station technique agréée Vorwerk.

Si vous avez la moindre question ou difficulté, n'hésitez pas à contacter votre conseiller Thermomix ou l'agence Vorwerk Thermomix la plus proche de votre domicile. Le Service Clients de Vorwerk France demeure également à votre disposition aux coordonnées suivantes :

02 518 547 47

Vorwerk France
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 40626
44306 NANTES CEDEX 3
www.thermomix.fr

Vorwerk France vous donne également rendez vous sur son site www.thermomix.fr, **boutique Thermomix,** pour découvrir l'ensemble de son offre de consommables et de livres de recettes. Commande et paiement en ligne sont bien sûr disponibles.

Service Confort

Ce service comprend :
- Un diagnostic personnalisé par téléphone
- L'envoi si nécessaire à votre domicile d'un emballage adapté pour le retour de votre Thermomix auprès de notre centre de réparation dédié
- La réparation de votre Thermomix
- Le retour de votre Thermomix à votre domicile

Le Service Clients de Vorwerk France demeure à votre disposition pour vous apporter l'assistance nécessaire au 02 518 547 47

Stations techniques agréées

La liste des stations techniques agréées par Vorwerk France est disponible sur notre site internet www.thermomix.fr rubrique Contactez-nous. Le Service Clients demeure également à votre disposition afin de vous communiquer les coordonnées de la station technique la plus proche de votre domicile.

thermomix

ID: 22793-3312 FR

